

## MOELLEUX CHOCOLAT BLANC ET SON COEUR COULANT Caramel BEURRE SALE A LA FRAMBOISE



*Me voilà revenue après ces 10 jours d'absence pour cause de vacances dans ma si jolie Bretagne ! Je suis bien évidemment revenue accompagnée de plusieurs gourmandises typiques de là-bas ! Notamment ces petits pots de caramel beurre salé à la framboise que je me suis empressée de tester dans de jolis et tendres moelleux !! Pour la recette de base du moelleux, j'ai testé la recette de Paul Simon tirée de son livre "Moelleux et coeurs coulants. " Pour faire vous-même votre caramel, vous pouvez trouver [la recette ici](#) Vite enfournés, vite dégustés... :)*

### INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES :

- \* 200g de chocolat blanc
- \* 120g de beurre (je n'utilise que du demi-sel)
- \* 50g de crème liquide
- \* 120g de farine
- \* 50g de poudre d'amande
- \* 150g de sucre
- \* 6 oeufs
- \* Une c.à.c de caramel beurre salé à la framboise

*Mélanger les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine et la poudre d'amande et bien tout mélanger. Faire fondre le chocolat, le beurre et la crème au bain-marie tiède. Incorporer le chocolat au mélange oeuf-sucre-farine jusqu'à obtenir une pâte bien homogène et lisse. Préchauffer votre four à 200°C.*

*Verser la préparation dans des moules en silicone et laisser cuire 6 ou 7 minutes. Laisser un peu refroidir avant de les démouler pour ne pas abimer les coulants.*

**Conseil : je pose le moule du silicone sur une surface froide pour créer un petit choc thermique et stopper la cuisson...**